

PARA TERMINAR...

Biscuit de chocolate caliente, naranja confitada & helado de café

Bocaditos de pera con crema limón & queso, helado de leche merengada

Espuma de crema de vainilla, azúcar tostado & sorbete de limón

Pastel de tres leches con compota de frutos rojos & romero

Tarta casera de manzana, helado de almendra amarga & amaretto

HELADOS

Café

Chocolate

Fresa

Leche merengada

Sorbete de frambuesa

Sorbete de limón

Turrón de Jijona (almendras y miel)

Vainilla

Yogurt con fresas

TO FINISH...

Apple tart & almond - amaretto ice cream

Pears, lemon cream cheese & meringue ice cream

“Tres leches” cake, rosemary scented mix berry compote

Vanilla foam, caramel & lemon sorbet

Warm biscuit, candied orange & coffee ice cream

ICE CREAMS

Almond & honey nougat

Coffee

Chocolate

Lemon sorbet

Meringue

Raspberry sorbet

Strawberry

Strawberry - yogurt



El Maíz, planta sagrada que ha sido cultivada y cuenta con una valiosa participación en las culturas de Meso América, especialmente para los Mayas. Se ha utilizado como uno de los principales alimentos básicos y ha perdurado hasta la actualidad.

Para los Mayas, es difícil decidir qué se creó primero; la tierra, el hombre o el maíz.

UN TRIBUTO AL MAIZ... LOS ANTOJITOS

- ◆ Crema de elote fresco rostizado, empanada de queso, huitlacoche & epazote
- ◆ Tamalito con rajas poblanas, caldo de frijol & requesón
- Salbutes de cochinita pibil
- Flautas de carnitas de pato & salsa tamulada
- Huarache de chorizo & arrachera, queso Oaxaca, salsa de tomatillo verde & aguacate
- Empanaditas rojas de langosta, salsa tamulada & cebollín

MÁS ENTRADAS...

- Chilpachole de jaiba, terrina de cangrejo, aceite de ajo - cilantro
- ◆ Ensalada de betabel rostizado, queso de cabra, berros, jícama & vinagreta de jamaica
- Romanitas con camarones salteados, aderezo de cacahuete - chipotle
- Albóndigas de cangrejo, remoulade de jalapeño
- Ceviche del día en verde de aguacate, chile serrano, ajo & cilantro

LOS FUERTES...

- ◆ Raviolis de huitlacoche, atole, requesón & brotes de elote
- ◆ Chile poblano relleno de tinga de hongos queso Oaxaca, pipián verde, arroz con huitlacoche
- Pollito de leche en mole poblano, arroz blanco, ajonjolí tostado & plátano frito
- Pesca del día Tikin Xic
- Mero Nayarit, puré de plátano, calabacitas & adobo zarandeado
- Lenguado capeado con ensalada callejera, tamarindo & chipotle
- Costillas braseadas al chile pasilla, callo de hacha & tubérculos salteados
- Cordero en recado blanco, leche de coco, menta, cilantro, salteado de habas & alubias
- Filete de res con adobo de guajillo, puré de papa - poblano & ensalada crujiente
- Langosta marinada al pastor, puré cremoso de elote & chaya al ajo

◆ Opciones vegetarianas

Corn, this sacred plant has been cultivated and plays a valuable role in Meso American cultures, especially for the Mayans. It has endured until the present time as a main staple food.

For the Mayans it is difficult to tell which one was created first land, man or corn.

A TRIBUTE TO CORN... ANTOJITOS (SMALL CRAVINGS)

- ◆ Roasted corn cream soup, cheese empanada, huitlacoche mushroom & epazote
- ◆ Fresh corn tamales, poblano peppers, requeson cheese, black bean suace
- Salbutes with slow braised pork marinated in achiote
- Duck carnitas flautas and rustic tomato salsa
- Corn dough huarache with chorizo & skirt steak, Oaxaca cheese, green tomatillo & avocado salsa
- Lobster empanadas, rustic tomato salsa & chives

MORE STARTERS...

- Crab chilpachole soup, crab meat terrine, garlic - cilantro oil
- ◆ Roasted beet salad, goat cheese, watercress, jícama & hibiscus flower vinaigrette
- Iceberg lettuce, sautéed shrimps & peanut - chipotle dressing
- Crab cakes & jalapeño remoulade
- Catch of the day green ceviche, avocado, serrano chile, garlic & cilantro

MAIN COURSES...

- ◆ Huitlacoche mushroom raviolis, corn atole, requeson cheese & corn sprouts
- ◆ Stuffed poblano pepper, mushroom tinga, Oaxaca cheese, pumpkin seed pipian, rice with huitlacoche
- Bresse chicken in poblano mole, white rice, toasted sesame seeds & fried plantain
- Catch of the day, achiote marinated, wrapped & cooked in banana leaf
- Grouper Nayarit style, plantain purée, squash and chile adobo
- Lightly battered sole fish, cucumber, jícama, mango & green papaya salad, tamarind & chipotle
- Braised short rib, pasilla chile, grilled scallops & sautéed root vegetables
- Lamb chops with white recado, coconut milk, mint, cilantro, broad beans & white beans
- Beef tenderloin with guajillo adobo, poblano pepper mashed potato & corn relish
- Lobster marinated in pastor spices, creamy corn purée & garlic chaya

◆ Vegetarian options